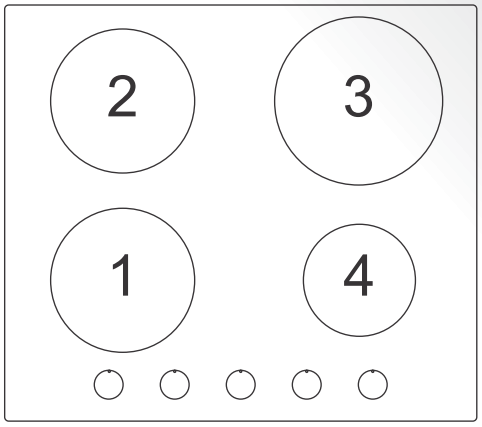
ROSIÈRES

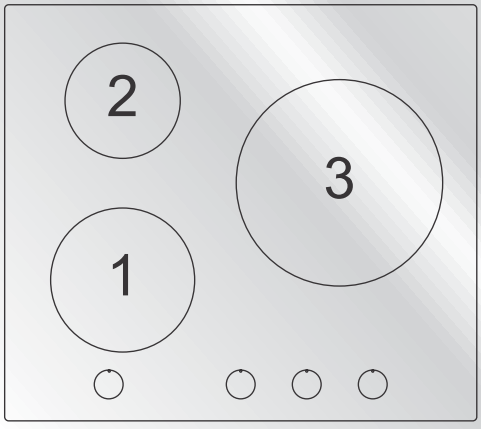
HOBS
INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION **GB**

TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION **FR**

Model : RBI6475T



Model : RBI6374T

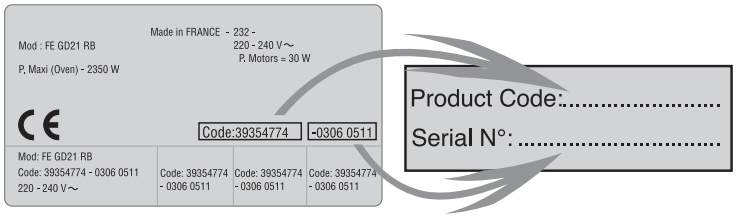


USINES DE ROSIÈRES - SA DES USINES DE ROSIERES 18400 LUNERY

GENERAL WARNINGS

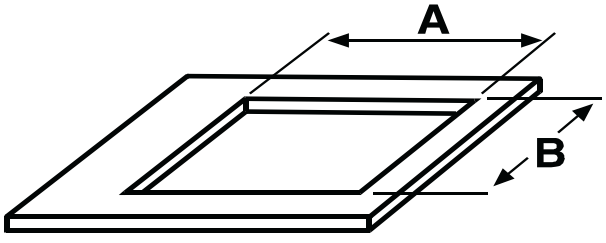
READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.
We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

Identification plate
(located under the hob's bottom casing)



- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- The hob's control area is sensitive, do not place hot containers on it.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- Do not left metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the induction zone,because if they are too large or too heavy, they could become hot.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.

Warning: this appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations. Nevertheless, people with a pacemaker should not use this appliance. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort.

COOKING HOB	RBI6475T	RBI6374T
Cooking zones	4 INDUCTION	3 INDUCTION
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz	
Installed electric power (W)	7200	6800
Product size(d X w X h) mm	590 X 520 X 55	
Building-in dimensions (AXB)	560 X 490	
		

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

CE Induction hobs conform to European Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation:

• A watertight seal is supplied with the hob.

Before fitting:

- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards. **Make sure the glass is protected.**
- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.

• It it important to fit the hob on a level supporting surface.

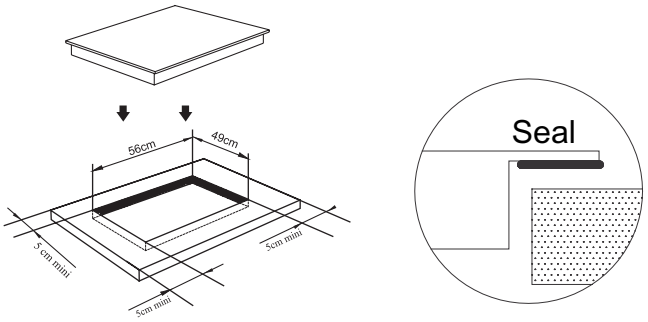
• Deformations caused by incorrect fitting can alter the specifications of the worktop and the performance of the hob.

• Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and any neighbouring vertical surfaces.

• It is absolutely essential that the recess conforms with the dimensions indicated.

• Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below.A minimum of 50 mm space should be left around the hole.

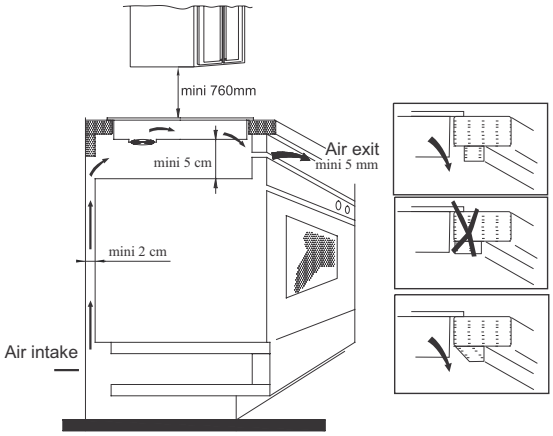
• The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.As shown in the Figure(1)



•You can not build the hob in above an oven with no fan, a dishwasher, fridge, freezer or washing machine.

• It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure(2)



NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760mm.

ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives." The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning :

• Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

• The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

• The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.

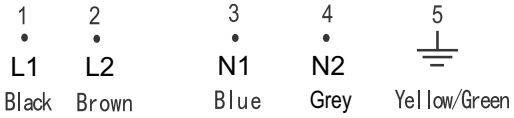
• The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.

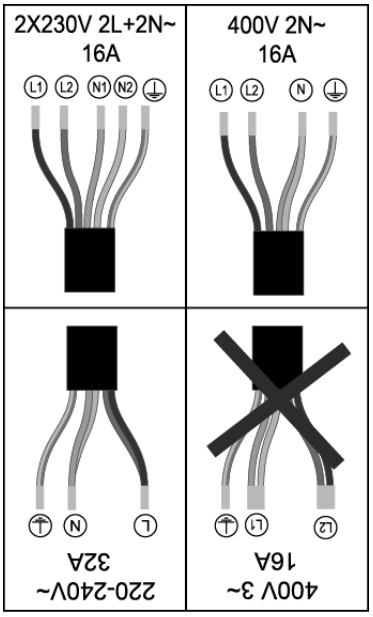
• Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

• If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by sale agent with dedicated tools to avoid any accident.

Connection to power supply

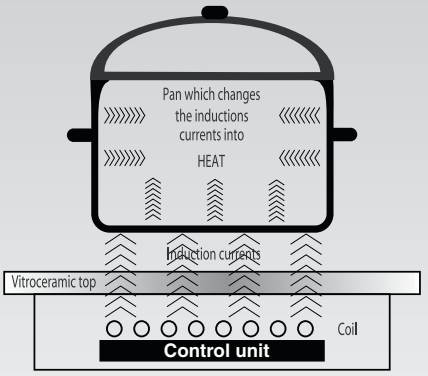
The socket shall be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure(3):





The cable must not be bent or compressed.

INDUCTION



USE PROCEDURE

An electronic generator powers a coil located inside the appliance.

This coil creates a magnetic field, so that when the pan is placed on the hob, it is permeated by the induction currents.

These currents make the pan into a real heat transmitter, while the glass ceramic hob remains cold.

This system is designed for use with magnetic-bottomed pans.

Put simply, induction technology has two main advantages :

- as heat is emitted only by the pan, heat is maintained at its maximum level and cooking takes place without any heat loss.
- There is no thermal inertia, as cooking automatically starts when the pan is placed on the hob and stops when it is removed.

A HIGH SAFETY APPLIANCE

- **Protection from over-Temperature**

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level.the cooking zone is automatically switched off.

- **Residual heat warning**

When the hob has been operating for some time,there will be some residual heat.The letter"H"appears to warn you to keep away from it.

- **Auto shutdown**

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below.

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer sounded for one minute.

REMIND:
The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.

HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.

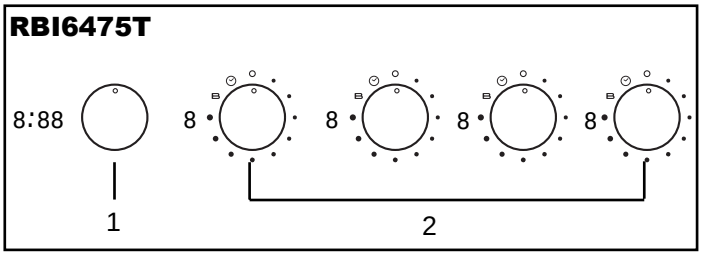
- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :** using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit :** the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

The following information will help you select the pans best adapted to obtain good results.

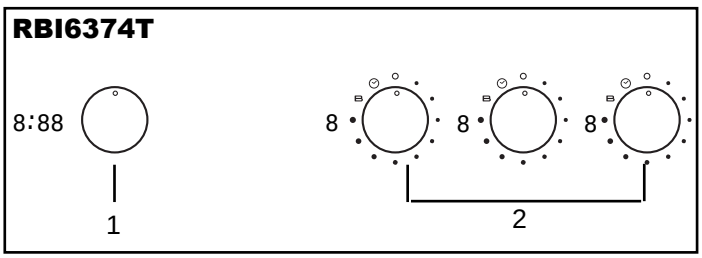
	Induction zone
Mark on kitchen utensils	On the label, check the mark which shows if the pan is compatible with induction.
	Use magnetic pans (enamelled iron sheet, cast-iron ferritic stainless steel) apply a magnet on the bottom of the pan (it must stick).
Stainless steel	Non detectable
	Excepted stainless steel ferromagnetic.
Aluminium	Non detectable
Cast-iron	Good performance
Enamelled steel	Good performance
Glass	Non detectable
Porcelain	Non detectable
Copper bottom	Non detectable

Schematic diagram of the control panel

RBI6475T



RBI6374T



1. timer regular knob
2. power regular knob

Iot trudtipot gpr Ut f

ENGLISH

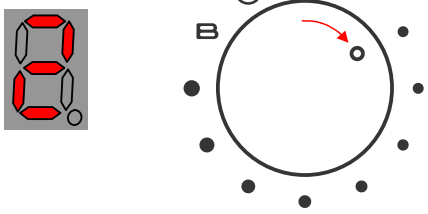
Prf paratipo cf gprf ut ioh:

Wgdmsgd onv dr hr r v hscgdc nm; sgd at yydr v hkk r nt mc nmcd amc akksgd hmchcasnrr v hkkcnl d nm enr nmd r dcnmc amc sgdm f n nt sTgd gna hr mnv hmr samcax l ncd.

Pkacd sgd oamhmsgd cdmsrd nesgd cnnkhmf ynmd.

Opf ratioh iot trudtipot

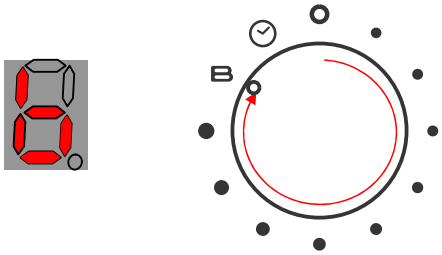
1. First turn the knob to the "OFF" position,then select the power level by turning the knob for the relevant induction zone.



If you turn the knob to the "OFF" position,the power setting returns to "0"

Bppt t n pef

To heat up more quickly, turn the knob to B position. the power level indicator showing "b"



NB:

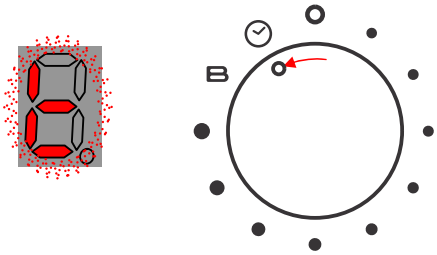
1. Tgd annr set mcshmmnmk nodrasdr enr 5 l hmt sdr , aesdr v ghcg sgd cnnkhmf ynmd rdst rmr sn level 9 .
2. Tgd annr s et mcshmm can be set on all cooking zones.
3. As the coost function of the 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically, with the power indicator showing"L" or "2" alternately. vice versa. As the coost function of the 3rd cooking zone is activated, the 4th cooking zone is limited under level 2 automatically, with the power indicator showing"L" or "2" alternately. vice versa.

Caodf mioh ti f "BOOST " n pef

When in the "Boost"mode, turn the knob to select other power level to cancel the Boost mode.

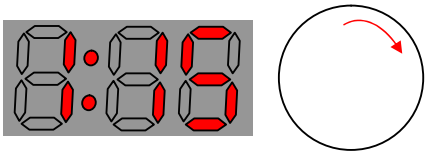
Tin ioh guodtipo

Turn the knob to the " " position for the relevant cooking zone, with the power level indicator flashing and showing "t"

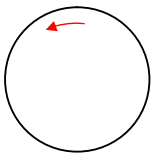


To begin with the indicator shows "0:00", set the time by turning the timer knob.

Set the time for between 1 minute and 2 hours, by turning the timer knob clockwise or anticlockwise. Turning the knob clockwise once increases the time by one minute;



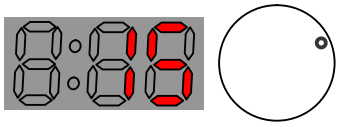
turning the knob anticlockwise once decreases the time by one minute. When the set time exceeds 2 hours, it will automatically return to "0" minute.

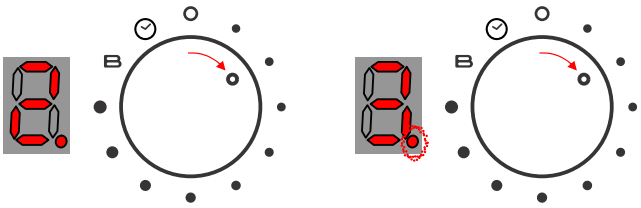


After setting the time, select the power level of the cooking zone.

Note:

1. When the timer is 0 minute, the timer is cancelled.
2. When time elapses, the relevant cooking zone is switched off.
3. After setting the timer, the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed even when the power level of the cooking zone isn't selected. But if the power level of the cooking zone isn't selected within 1 minute,the timer is cancelled.
4. Timer can be set on all 4 cooking zones. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The timer indicator shows the min. timer, decimal dot of the relevant cooking zone flashes.





5. Timer can't be set when in the "BOOST" mode.
6. In timer mode,if power knob is turned to "OFF" position, power setting returns to"0", time is cancelled.

Ti f n axin un ppwf r pgdppl ioh zpof t it at gpmpwt :

Heating zone	Model : RBI6475T		Model : RBI6374T	
	Nnrl ak	Bnnrs	Nnrl ak	Bnnrs
1	2100	3000	2200	3000
2	1500	2000	1500	2000
3	2100	3000	2200	3300
4	1500	2000	--------	--------

Tgd aanud l ax uarx accnrchmf sn sgd r hyd nesgd oamamc sgd l asdrhak hs hr l acd enl

CLEANING AND MAINTENANCE

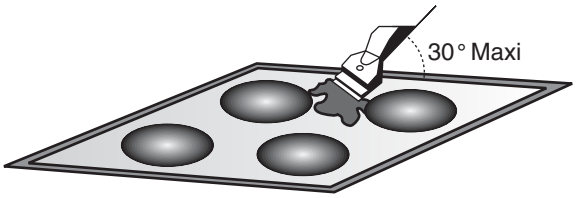
- *Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.*
- *Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.*
- *Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.*
- *It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.*

MAINTENANCE:
- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.

AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:
— that the plug is correctly inserted and fused;
If the fault cannot be identified:
switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

PROBLEM SOLVING

The induction hob gives shorings out.
• Normal. The cooking fan of the electronic components is on.

The induction hob gives a light whistling out.
• Normal. According to the working frequency of the inductors, a light whistling can occur when using several cooking zones on maximum power.

Cooking zones that do not maintain a rolling boil or a fast enough frying rate.
• You must use pans which are absolutely flat.
• Pan bottoms should closely match the diameter of the heat zone selected.

Foods cook slowly.
• Improper cookware being used. Pan bases should be flat, fairly heavy-weight and the same diameter as the heat zone selected.

Tiny scratches (may appear as cracks or abrasions) on the glass surface of the hob.
• Incorrect cleaning methods, cookware with rough bases, or coarse particles (salt or sand) trapped between the cookware and the surface of the hob.
Use recommended cleaning procedures, be sure cookware bases are clean before use and use cookware with smooth bases.

Metal markings (may appear as scratches).
• Do not slide aluminium cookware across the surface. Use recommended cleaning procedure to remove marks.
• Incorrect cleaning materials have been used, spillage or grease stains remain on the surface, use a razor scraper and recommended cleaning product.

Dark streaks or specks.
• Use a razor scraper and recommended cleaning product.

Areas of discoloration on cooktop.
• Marks from aluminium and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.

Hot sugar mixtures / plastic melted to the surface.
• See the Glass Hob Cleaning section.

The hob is out of order, or some heat zones do not work.
• The shunt bars are not properly fitted on the terminal block. Check the connection is made in conformity with the instructions page 2.

The hob stops automatically
• The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, page 3.

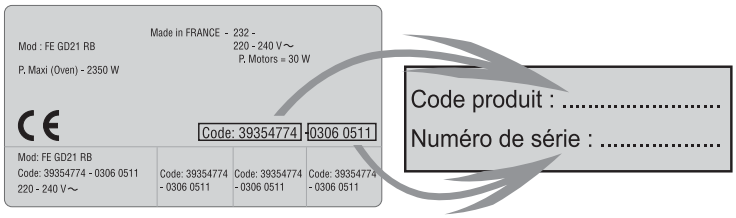
Frequency of on/off operations for cooking zones
• The on-off cycles vary according to the required heat level:
- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

INSTRUCTIONS GENERALES

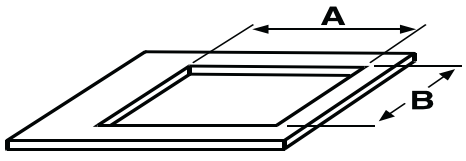
LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

Plaque signalétique
(située sous le caisson inférieur de la table)



- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- La plage de commande de la table est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.
- Ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercle sur la table car si leur dimension ou leur masse métallique est suffisamment importante, ils peuvent s'échauffer et endommager la table.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Attention: cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un stimulateur cardiaque ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

MODELE	RBI6475T	RBI6374T
Foyers de cuisson	4 INDUCTIONS (4 Boosters)	3 INDUCTIONS (3 Boosters)
Alimentation électrique	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz
Puissance totale électrique (W)	7200 W	7000 W
Dimensions de l'appareil (l x p x h) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Dimensions d'encastrement (A x B)	560 x 490	560 x 490
		

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

INSTALLATION

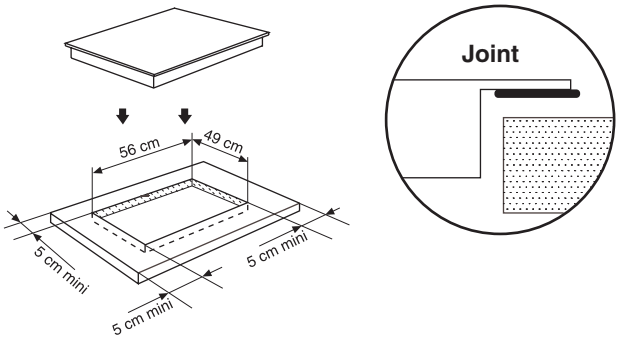
La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

ENCASTREMENT

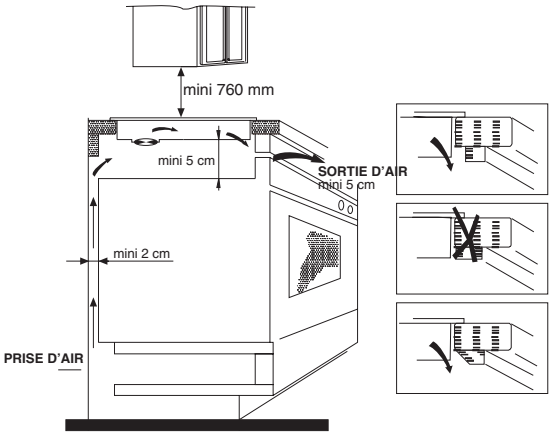
Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation:
• Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson.

Avant encastrement:
• retourner la table face verre vers le bas, **en prenant soin de protéger le verre.**
• Placer le joint tout autour de la table.
• Veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.
• S'assurer que la surface sur laquelle va reposer la table soit parfaitement plane.
• Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose de la table risquent d'entraver les performances de l'appareil.
• Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
• La découpe du meuble pour encastrer la table à induction doit impérativement être conforme aux cotes indiquées sur le dessin.
• Découper une ouverture sur le plan de travail, aux dimensions spécifiées sur le schéma ci-dessous.
• Pour pourvoir installer correctement la table à induction, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles.
• S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures. Voir dessin (Fig. 1).



• L'encastrement de la table de cuisson au dessus d'un four non ventilé, lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur ou lave-linge n'est pas possible.
• Toujours s'assurer que la table à induction est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant (Fig. 2).



Attention: pour des raisons de sécurité, prévoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles situés au-dessus.

LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

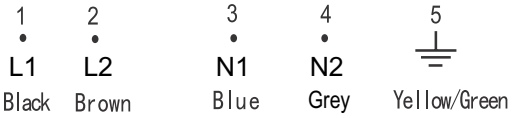
"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation." Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

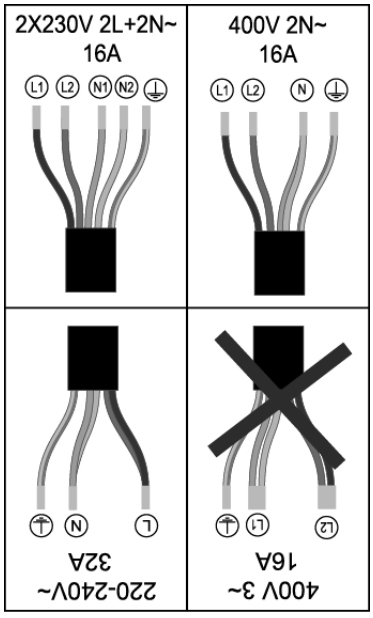
Attention :
• Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible (**25 A**) et la continuité de la terre de l'installation.
• Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
• Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
• Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
• Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.
ATTENTION:
Au cas où il serait nécessaire de remplacer le cable d'alimentation, les codes couleurs dans le branchement de chacun des fils doivent être respectées comme ci-dessous :

BLEU	- NEUTRE (N)
MARRON	- PHASE (L)
JAUNE-VERT	- TERRE (⏚)

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

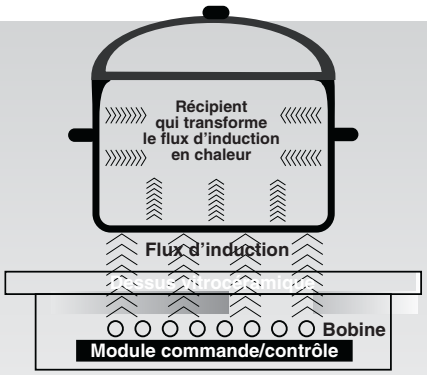
Suivre la procédure comme indiqué ci-dessous (Fig. 3) :





• Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

INDUCTION



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Un module électronique alimente et commande électriquement une bobine située à l'intérieur de l'appareil.
Cette bobine créé un champ magnétique de telle sorte que le récipient posé sur le support se trouve traversé par des courants dits "d'induction".
Ces derniers transforment le récipient en véritable émetteur de chaleur, le dessus vitrocéramique restant froid.

Ce procédé implique l'utilisation de récipients magnétiques.

Concrètement, la technologie de l'induction conduit à deux résultats fondamentaux :
- la chaleur n'étant émise que par le récipient, la puissance de chauffe restituée est maximale et la cuisson s'effectue sans déperdition calorifique.
- il n'y a pas d'inertie thermique puisque la pose ou le retrait du récipient sur le support déclenche instantanément le démarrage ou l'arrêt de cuisson.

UN APPAREIL DE HAUTE SECURITE ....

• **Protection anti-surchauffe :** un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

• **Indication de chaleur :** lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi que la surface du foyer est encore chaude.

• **Sécurité coupure automatique :** une autre sécurité de la plaque induction est la coupure automatique. Elle fonctionne lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer de cuisson. La coupure automatique dépend du niveau de puissance et du temps de fonctionnement, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Niveau de puissance	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1-3	8 heures
4-6	4 heures
7-9	2 heures

Lorsqu'une casserole est retirée du foyer de cuisson, il s'arrête de chauffer immédiatement et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

Rappel : le patient porteur d'un pacemaker peut utiliser la table de cuisson seulement sous les recommandations du médecin.

LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.

• **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais:** le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

• **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec:** lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec, cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

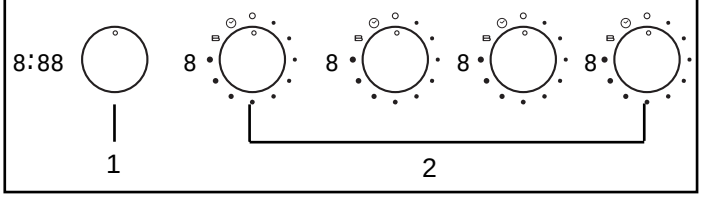
• **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer :** il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

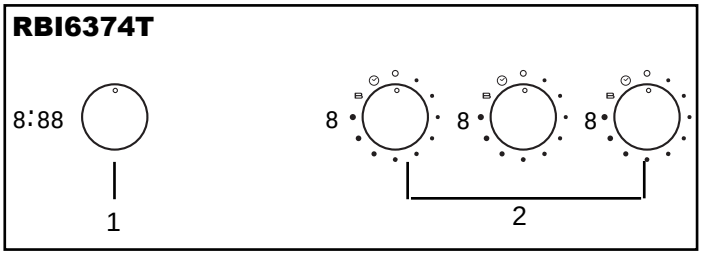
	Foyer induction
Sigle repère sur les batteries de cuisine	Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction.
	Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritique) Faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit coller).
Inox	Non détectable
	Excepté Inox ferritique.
Aluminium	Non détectable
Fonte	Bonne performance
Acier émaillé	Bonne performance
Verre	Non détectable
Porcelaine	Non détectable
Fond en cuivre	Non détectable

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

RBI6475T



RBI6374T



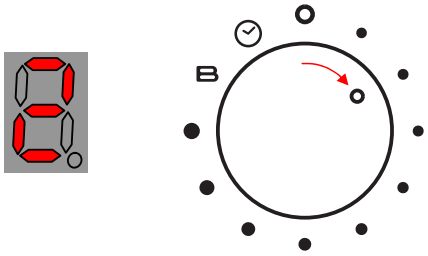
1. timer regular knob
2. power regular knob

Préparation avant utilisation

À la mise sous tension de la plaque de cuisson, l'avertisseur émet une sonnerie et tous les voyants s'allument pendant une seconde avant de s'éteindre. La plaque est à présent en mode de veille.
Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Consignes d'utilisation

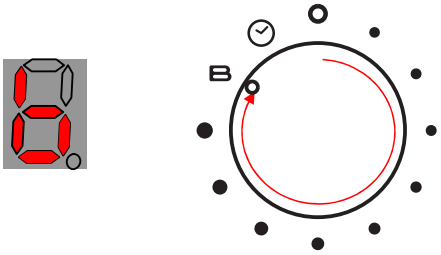
1. Tout d'abord, tournez le bouton jusqu'en position « OFF », puis sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton correspondant à la zone d'induction choisie.



Si vous placez le bouton en position « OFF », le réglage de la puissance revient à « 0 ».

Mode boos

Pour chauffer plus rapidement, tournez le bouton jusqu'en position « B », l'indicateur de niveau de puissance affiche « b ».



Remarque :

1. La fonction boost ne fonctionne que pendant 5 minutes, après quoi les zones de cuisson reviennent au niveau 9.
2. La fonction boost peut être utilisée sur toutes les zones de cuisson.
3. Lorsque la fonction boost de la 1ère zone de cuisson est activée, la 2ème zone de cuisson se limite automatiquement sous le niveau 2 et l'indicateur de niveau puissance affiche « L » ou « 2 » alternativement et inversement. Lorsque la fonction boost de la 3ème zone de cuisson est activée, la 4ème zone de cuisson se limite automatiquement sous le niveau 2 et l'indicateur de niveau de puissance affiche « L » ou « 2 » alternativement et inversement.

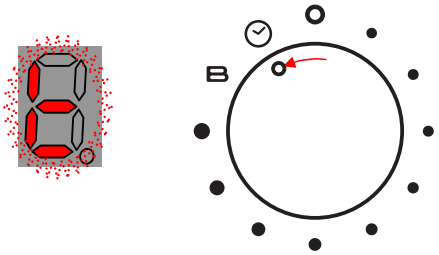
Annulation du mode « BOOST »

En mode boost, tournez le bouton pour sélectionner un autre niveau de puissance afin d'annuler le mode boost.

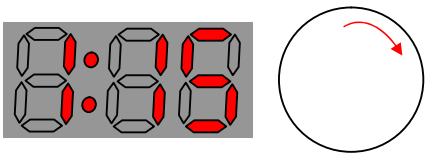
Fonction minuteur

Tournez le bouton vers la position « ⏲ » pour la zone de cuisson choisie, l'indicateur de niveau de puissance clignote et affiche « t ».

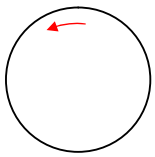
L'indicateur affiche « 0:00 ». Réglez le temps en tournant le bouton du minuteur.



Réglez le temps entre 1 minute et 2 heures en tournant lebouton du minuteur dans le sens horaire ou antihoraire. Si vous tournez le bouton dans le sens horaire une fois, le temps est augmenté d'une minute.



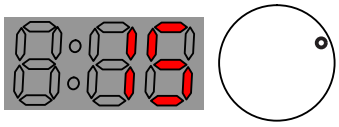
Si vous tournez le bouton dans le sens antihoraire une fois, le temps est diminué d'une minute. Si le temps excède 2 heures, il reviendra automatiquement à « 0 » minute.



Une fois le temps réglé, sélectionnez le niveau de puissance de la zone de cuisson.

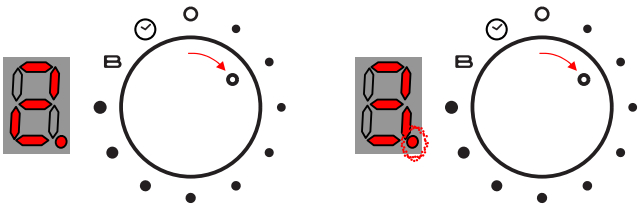
Remarque :

1. Lorsque le minuteur est sur 0 minute, il est annulé.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson concernée s'éteint.
3. Une fois le minuteur réglé, l'indicateur de temps clignote pendant 5 secondes, le temps réglé est automatiquement confirmé même lorsque le niveau de puissance de la zone de cuisson n'est pas sélectionné. Cependant, si le niveau de puissance de la zone de cuisson n'est pas sélectionné dans la minute qui suit, le minuteur est annulé et la zone de cuisson clignote.
4. Le minuteur peut être réglé pour les 4 zones de cuisson. Lorsque vous réglez les temps de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'affichent. L'indicateur du minuteur affiche les minutes réglées et le point décimal de la zone de cuisson concernée clignote.



Réglé sur 30 minutes

Réglé sur 15 minutes



5. En mode « BOOST », le minuteur ne peut pas être réglé.
6. En mode minuteur, si vous placez le bouton en position«OFF», le réglage de puissance revient à « 0 » et le temps est annulé.

La puissance maximale des zones de cuisson est la suivante

Zone de chauffe	Modèle1 : RBI6475T		Modèle1 : RBI6374T	
	Normal	Boost	Normal	Boost
1	2100	3000	2200	3000
2	1500	2000	1500	2000
3	2100	3000	2200	3300
4	1500	2000	--------	--------

Ldr ot hrr amcdr hmchqt édr odt udms uarhdr dmemmcshmm cd la l astèrd dscdr chl dmrhmmr cdr carr drnkdr.

ENTRETIEN DE LA SURFACE

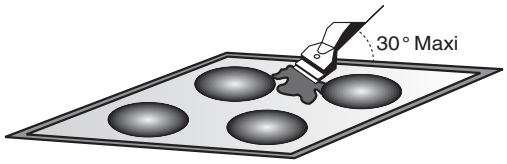
- *Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.*
- *Seuls les produits spécifiques, pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.*
- *Eviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.*
- *Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.*

ENTRETIEN:
- Disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- Frotter en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou un papier légèrement humide.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :
- Disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- Gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- Répéter l'opération si nécessaire.

CONSEILS:
Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.
S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.
Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Rincer et essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.
Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NB:



Eviter d'employer une éponge trop humide.
Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.
L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté.
Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.
Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique:
Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de :
- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée,
- éteindre l'appareil, ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

La table à induction émet un ronflement.
• Normal. La turbine de refroidissement des composants électroniques est en fonctionnement.

La table à induction émet un léger sifflement.
• Normal. Etant donné la fréquence de fonctionnement des inducteurs, un léger sifflement peut se produire lors de l'utilisation de plusieurs foyers à puissance maximale.

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.
• N'utiliser que des récipients à fond plat.
• Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.
• Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.
• Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "Entretien", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.
• Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
• Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

Taches sombres.
• Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

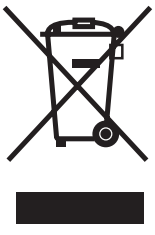
Surfaces claires sur la table.
• Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.
• Se reporter au chapitre "Entretien".

La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.
• Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.

La table s'arrête automatiquement
• Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement".

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers.
• Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :
- niveau faible : temps de fonctionnement court,
- niveau élevé : temps de fonctionnement long.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les règlementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.